

Link do produktu: <https://essenzadoliva.pl/httpsessenzadolivaplocet-balsamiczny-invecchiato-igp-modena-p-23html-p-23.html>



Ocet Balsamiczny INVECCHIATO IGP Modena

Cena	190,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Fascynujący i pyszny, elegancki i wyrafinowany „wysokiej jakości” ocet balsamiczny z Modeny jest produkowany co roku w ograniczonej ilości. Następnie długie zakwaszanie i leżakowanie w małych beczkach ze szlachetnego drewna nadają temu niepowtarzalnemu produktowi niezwykle właściwości organoleptyczne. Produkt wysokiej jakości, odznacza się wyjątkową gęstością. Podczas degustacji prezentuje niezwykle nuty drewna i przypraw.

Jego słodki i zbalansowany smak i zapach, to prawdziwa rozkosz dla podniebienia i nosa. Jego niezwykle aromat pochodzi wyłącznie z konserwacji w różnych beczkach starożytnej włoskiej fabryki octu. Produkt w 100% naturalny bez dodatku barwników, konserwantów i zagęszczaczy. Idealny do każdego zastosowania, z pewnością najlepiej sprawdza się w każdym przygotowaniu kulinarnym. Produkt doskonale komponuje się ze wszystkimi czerwonymi i białymi mięsami, rybami oraz mięsami gotowanymi. Zalecamy dodanie go do jedzenia pod koniec gotowania w celu wzmocnienia smaku i zdyspergowania go. Doskonały jako przystawka w połączeniu z doprawionym Parmiggiano Reggiano. Desery z octem balsamicznym to prawdziwy rarytas. Dzięki dużej gęstości znajduje optymalne zastosowanie w wykwintnych potrawach lub bezpośrednio na lodach śmietankowych czy truskawkach.

Składniki: gotowany miąższ winogron, ocet winny, zawiera siarczyny. Kwasowość 6 %.

PRODUKT Z CERTYFIKATEM ORGANU KONTROLNEGO MIMPAAF

Buteleczka 250 ml. cena:190zł bez pudełka cena: 225zł z pudełkiem

Wyprodukowany i zapakowany w Włoszech.

Importer: Essenza d’oliva, ul.Graniczna 37i,
72-003 Dobra